

Hoja De Inspección Diaria

Establecimiento: _____

Fecha: _____ Hora: _____

Iniciales: _____

✓	Lavamanos:
	Accesible/No bloqueado
	Limpio, sin desperdicios de comida
	Jabó y toallas de papel
	Agya fría y caliente
	Se observa lavado de manos frecuente

✓	Higiene Personal:
	Se observa lavado de manos frecuente
	Sin heridas ni cortaduras abiertas
	Cabello ajustado adecuadamente (no suelto)
	Ropa/delantales limpios
	No fumar, beber, comer en áreas de preparación de comida
	Personal sin enfermedades: diarrea, fiebre, vómito, estomudo, tos

NOTA: Desinfecte siempre los termómetros antes de tomar temperaturas

Comida Fría - Unidad (Número/Nombre):	
Item:	Item:
Item:	Item:
Item:	Item:

Comida Fría - Unidad (Número/Nombre):	
Item:	Item:
Item:	Item:
Item:	Item:

Comida Fría - Unidad (Número/Nombre):	
Item:	Item:
Item:	Item:
Item:	Item:

Comida Fría - Unidad (Número/Nombre):	
Item:	Item:
Item:	Item:
Item:	Item:

Comida Fría - Unidad (Número/Nombre):	
Item:	Item:
Item:	Item:
Item:	Item:

Comida Fría - Unidad (Número/Nombre):	
Item:	Item:
Item:	Item:
Item:	Item:

Comida Fría - Unidad (Número/Nombre):	
Item:	Item:
Item:	Item:
Item:	Item:

Comida Fría - Unidad (Número/Nombre):	
Item:	Item:
Item:	Item:
Item:	Item:

Enfriamiento: 140°F a 70°F en un máx de 2 horas y de 70°F a 41°F en un máx de 4 horas	
Item:	Item:
Item:	Item:
Item:	Item:

Recalentamiento - a 165°F en un máx de 2 horas	
Item:	Item:
Item:	Item:
Item:	Item:

Hoja de Inspección Diaria

Página 2

Establecimiento: _____

✓	Fregado de Vajilla, Platos, Cubiertos:
	Máquina limpia sin desperdicios de comida ni acumulación de carbonato de calcio
	Temperatura de enjuague:
	Temperatura del enjuague final:
	Linea de Bandejas Mantenido - lado limpio
	Linea de Bandejas Mantenido - lado sucio
	Fregadero de 3 compartimentos - sin grasa: lavar, enjuagar, desinfectar
	Adecuado secado de utensilios al aire - no se almacenan mojados unos arriba de otros
	Concentración adecuada de desinfectante ppm

✓	Almacenamiento:
	Sin latas abolladas o infladas
	Alimentos almacenados en recipientes cubiertos
	Todos los alimentos secos cubiertos adecuadamente
	Pisos limpios
	Sin presencia de alimañas
	No hay alimentos almacenados en el piso

✓	Aspectos Generales:
	Trapos de limpieza almacenados adecuadamente en solución desinfectante
	Papel de prueba disponible
	Drenajes - sin flujo de retorno, sin desperdicios de comida ni acumulación de grasa
	Pisos limpios - sin acumulación de grasa
	Todas las lámparas/luces funcionan y recubiertas adecuadamente
	Boquillas del dispensador de té: limpias, desarmadas adecuadamente
	Cabezales/boquillas de dispensadores de soda - sin moho ni acumulación de concentrado de melado
	Todos los estantes limpios - sin moho ni acumulación de desperdicios
	Area y fregador de trapeadores limpios - escobas y trapeadores colgados
	Productos químicos almacenados adecuadamente - identificados con etiquetas adecuadas
	Todos los productos refrigerados identificados adecuadamente con fecha y hora de preparación
	Ollas, sartenes y utensilios limpios y en buenas condiciones
	Cucharón de hielo almacenado adecuadamente, el mango hacia arriba sin tocar el hielo, en una superficie limpia
	Tablas de cortar limpias, en buenas condiciones y desinfectadas adecuadamente
	No se observa contaminación cruzada
	Cortadores de vegetales/rebanadores: adecuadamente limpios
	Equipos de cocina limpios, sin grasa ni acumulación de desperdicios
	Temperatura interna del aire en refrigeradores dentro del rango adecuado